Mohnkuchen auf dem Blech

Mohnmasse:
$^{3}/_{4}$ l Milch
1 Päckchen REESE-Holländerspeise
150 g Zucker
150 g Rosinen
350 g gemahlener Mohn
$^{1}/_{2}$ Fläschchen REESE-Backaroma Rum
3 Eigelb
3 Eiweiß

Gebrühter Teig:
250 g Mehl
65 g Zucker
1 Päckchen REESE-Vanillinzucker
1 Prise Salz
6 Eßlöffel Milch
125 g Butter oder Margarine
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Ei

150 g Mehl
1 Päckchen REESE-Backwunder

Guß:
150 g Puderzucker
2 Eßlöffel heißes Wasser

So wird's gemacht:
Von der Milch 6 Eßlöffel abnehmen und die mit Zucker vermischte REESE-Holländerspeise damit anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Die angerührte REESE-Holländerspeise, die gewaschenen Rosinen und den gemahlenen Mohn hinzufügen, verrühren und gut aufkochen lassen.

Unter die abgekühlte Mohnmasse das REESE-Backaroma und das Eigelb rühren, den Eischnee locker unterziehen.

Das Mehl mit dem Zucker, REESE-Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel mischen. In einem Kochtopf die Milch und das Fett so lange erhitzen, bis das Fett geschmolzen ist; dann den Zitronensaft hinzufügen. Die heiße, leicht geronnene Flüssigkeit von der Mitte aus in die Mehlmischung rühren, das Ei dazugeben und den Teig abkühlen lassen.

Das mit REESE-Backwunder vermischte und gesiebte Mehl durch kräftiges Rühren und Schlagen unter den Teig arbeiten. Auf einem gefetteten Backblech den Teig ausrollen und die Mohnmasse gleichmäßig darauf verstreichen. Den Mohnkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene bei mäßiger Hitze abbacken.

Backhitze: E = 180 (vorheizen)
Gas = 3
Backzeit: etwa 35 Minuten

Den heißen Mohnkuchen mit dem angerührten Guß dünn überziehen, dann erkalten lassen.

Für Frauen, die mit Liebe kochen
REESE
Puddingpulver
HOLLÄNDER SPEISE
mit Grieß und gehackten Mandeln
Vanille-Geschmack
MIT FARBSTOFF

Tips, die Ihnen helfen

* Die Früchte eines Obstkuchens bleiben schön saftig, wenn sie kurz vor dem Backen dünn mit feinem Speiseöl eingepinselt werden.
* Wenn Sie eine Biskuitrolle zubereiten möchten, dann müssen Sie darauf achten, daß das Gebäck nur hellgelb abgebacken wird. Zu dunkel abgebackener Biskuit bricht sehr leicht.
* Der Biskuittortenboden wird gleichmäßig hoch und eben, wenn Sie den Springformrand nicht einfetten. Wird der Rand gefettet, dann gleitet der Teig beim Backen vom Rand ab und bildet in der Mitte eine Erhöhung, den gefürchteten Buckel.
* Viele weitere nützliche Tips und vor allem verlockende Rezepte enthält der GOLDENE LÖFFEL, das Rezeptsammelwerk von REESE. Wenn Sie sich dafür interessieren und es gerne besitzen möchten, dann schreiben Sie an die REESE-Versuchsküche, 325 Hameln, Postfach 280

Sie werden genau über die Bestellmöglichkeiten unterrichtet.

REESE-GESELLSCHAFT · NÄHRMITTELFABRIK · HAMELN/WESER

›SÜSSE SACHEN ZUM ÜBERRASCHEN‹

FÜRS KAFFEEKRÄNZCHEN

REESE

Für Frauen, die mit Liebe kochen

Was gibt es Gemütlicheres als so ein richtig geruhsames Kaffeekränzchen zu Hause? Und gibt es ein schöneres Kompliment für die Gastgeberin als die neidvolle Frage nach den raffinierten Rezepten? Dieses Rezeptblatt gibt Ihnen eine Reihe von Anregungen, wie Sie Ihre Gäste (und natürlich auch Ihre Familie) mit etwas Besonderem überraschen können.

Cisina-Quarktorte

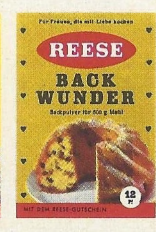
Rührteig:
150 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
2 Eigelb
1 Päckchen REESE-Vanillinzucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
1/2 Teelöffel REESE-Backwunder

Füllung:
2 Eßlöffel rote Konfitüre

Cisina-Quarkcreme:
1 Päckchen REESE-Speisegelatine weiß gemahlen
4 Eßlöffel Wasser
1 Päckchen REESE-Cremespeise Cisina Zitronen-Geschmack
1 Eigelb
100 g Zucker
1/2 l Wasser
50 g Rosinen
1 Eßlöffel Zitronensaft
500 g Quark
100 g Zucker
3 Eiweiß
1/8 l geschlagene Sahne

Verzierung:
20 g geblätterte Mandeln
1/8 l Sahne
1 Päckchen REESE-Vanillinzucker





So wird's gemacht:
Das weiche Fett mit Zucker, Eigelb, REESE-Vanillinzucker und Salz gut schaumig rühren. Das Mehl mit REESE-Backwunder gesiebt hinzufügen und das Ganze zu einem glatten, streichfähigen Teig verarbeiten. Den Teig halbieren und jeweils eine Hälfte auf einem gefetteten Springformboden (26 cm ∅) mit einem Messer glattstreichen. Den Springformring um den Boden legen und den Teig im Ofen auf der mittleren Schiene bei mäßiger Hitze goldgelb abbacken.

Backhitze: E = 180 (vorheizen)
Gas = 3
Backzeit: etwa 20 Minuten

Beide Böden noch heiß vom Blech lösen.

Einen der abgekühlten Böden auf eine Tortenplatte legen, mit glattgerührter Konfitüre bestreichen und den zweiten Boden daraufsetzen. Den Springformrand um den Boden befestigen und mit einem breiten Streifen Pergamentpapier auslegen.
Die REESE-Speisegelatine mit dem Wasser anrühren und quellen lassen.
REESE-Cisina mit 4 Eßlöffeln Wasser, dem Eigelb und dem Zucker anrühren. Das restliche Wasser mit den gewaschenen Rosinen zum Kochen bringen. Die angerührte Cremespeise hinzufügen und so lange kochen, bis sich die Gelatinekapsel aufgelöst hat. Die gequollene Gelatine und den Zitronensaft mit der heißen Puddingmasse gut vermischen; dann unter mehrfachem Umrühren erkalten lassen.
Den Quark durch ein Sieb streichen, mit dem Zucker schaumig rühren und die verschlagene, erkaltete Cisina-Speise löffelweise hinzufügen. Das steifgeschlagene Eiweiß und die Sahne locker unterheben. Diese Creme auf den Tortenboden geben, glattstreichen und kalt stellen. Nach 2 bis 3 Stunden den Springformrand und den Pergamentpapierstreifen lösen.

Die gerösteten Mandeln an den Cremerand drücken. Die Sahne mit dem REESE-Vanillinzucker steif schlagen und damit die Oberfläche der Torte verzieren.



Feines Mokka-Dessert

1 Päckchen REESE-Echt Mokka-Dessert
40 g oder 2 schwachgehäufte Eßlöffel Zucker
1/2 l Milch
1/8 l Sahne
1 Päckchen REESE-Vanillinzucker
12 Walnußkern-Hälften



So wird's gemacht:
REESE-Echt Mokka-Dessert in einem Kochtopf mit dem Zucker mischen und nach und nach mit der Milch glattrühren. Diese Mischung unter ständigem Rühren erhitzen und gut aufkochen lassen. Das flüssige, heiße Mokka-Dessert sofort in eine abgerundete, höhere Schüssel füllen und erkalten lassen. Das gelierte Mokka-Dessert auf einen Teller stürzen. Die Sahne mit REESE-Vanillinzucker steif schlagen und das Mokka-Dessert gleichmäßig damit überziehen; die grob zerbrochenen Walnußkerne daraufstreuen.

Dieses feine Mokka-Dessert gut gekühlt servieren.



Schwäbische Apfeltorte

Mürbeteig:
200 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel REESE-Backwunder
50 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eßlöffel Wasser
100 g Butter oder Margarine

Auflage:
1/2 l Milch
1 Päckchen REESE-Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
1 Eigelb
250 g Quark
2 Eßlöffel Milch
1 Prise Salz
1 Päckchen REESE-Holländerspeise
2 Eiweiß
750 g Äpfel
50 g Haselnußkerne
50 g Rosinen
1 Eigelb

So wird's gemacht:
Mehl und REESE-Backwunder mischen und auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Zucker, Salz und Wasser hineingeben. Das Fett in Flöckchen auf den Mehlrand verteilen. Mit einem Messer alle Zutaten durcheinanderhacken, zu einem glatten Teig verkneten, dann etwa 30 Minuten kalt stellen. Den Boden einer Springform (26 cm ∅) mit dem Teig auslegen, den Rand 3 cm hochdrücken.

Aus einem 1/2 l Milch, den 100 g Zucker und 1 Eigelb nach Gebrauchsanweisung einen Vanillepudding kochen und kühl stellen. Während des Erkaltens den Pudding ab und zu umrühren. Den Quark mit der Milch verrühren, dann Salz und REESE-Holländerspeise hinzufügen. Den lauwarmen Pudding nach und nach darunterrühren und das steifgeschlagene Eiweiß darunterziehen.
Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben zusammen mit den feingeschnittenen Haselnußkernen und den gewaschenen Rosinen mischen und auf dem Mürbeteigboden verteilen. Die Quarkcreme glatt einfüllen und mit dem Eigelb bestreichen. Die Torte im Ofen auf der mittleren Schiene bei mittlerer Hitze backen.

Backhitze: E = 200 (vorheizen)
Gas = 4
Backzeit: 45 bis 50 Minuten

